Thinking of you
Electrolux

EOB3410
EEB4231

BG ФУРНА	РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА	2
EN OVEN	USER MANUAL	25

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ 3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ 4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА 6
4. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА 6
5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА 7
6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА 8
7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ 9
8. ПОЛЕЗНИ ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ 9
9. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ 17
10. КАК ДА ПОСТЪПИТЕ, АКО 21
11. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ 22
12. ИНСТАЛИРАНЕ 22

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за вас. Така че когато и да го използвате, можете да сте сигурни, че ще получите страхотни резултати по всяко време.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашата уебстраница на:

Вижте полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:
www.electrolux.com

Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:
www.electrolux.com/productregistration

Купете принадлежности, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:
www.electrolux.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И СЕРВИЗ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.
Когато се свързвате с отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация.
Информацията можете да намерите на табелката с данни. Модел, PNC (номер на продукт), Сериен номер.

 Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност.

Обща информация и съвети

Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда. Производителят не носи отговорност за неправилно инсталиране и употреба, предизвикани от неправилно използване. Винаги запазвайте инструкциите с уреда за бъдещи справки.

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Риск от задушаване, нараняване или трайно увреждане.

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение от възрастен или лице, което е отговорно за тяхната безопасност.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Съхранявайте всички опаковъчни материали далеч от деца.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има механизъм за защита от деца, препоръчваме да го активирате.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.

1.2 Общи мерки за безопасност

- Уредът се нагорещява отвътре, когато работи. Не докосвайте нагревателните елементи, които са вътре в уреда. Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Не използвайте парочистител, за да почистите уреда.
- Преди поддръжка, изключете захранването.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални прибори за стъргане при почистване на стъклото на

вратичката на фурната, тъй като те може да надраскат повърхността, което да доведе до напукване на стъклото

- За да премахнете поставките за рафтове, първо издърпайте предната част на поставката и след това и задната част от страничките стени. Поставете опорите на скарата в обратна последователност.

2. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

2.1 Инсталиране

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Отстранете всички опаковки.
- Не инсталирайте и не използвайте повреден уред.
- Спазвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги носете предпазни ръкавици.
- Никога не дърпайте уреда за дръжката.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Уверете се, че уредът се монтира под и в близост до безопасни конструкции.
- Страните на уреда трябва да бъдат в близост до уреди или устройства със същата височина.

Свързване към електрическата мрежа

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че информацията за електричеството от табелката с данни съответства на електрозахранването. В противен случай се свържете с електротехник.
- Винаги използвайте правилно инсталиран, устойчив на удар контакт.
- Не използвайте разклонители и удължителни кабели.
- Не повреждайте захранващия щепсел и захранващия кабел. Свържете се със сервиза или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Не допускайте захранващите кабели да се докосват до вратичката на уреда, особено когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта само в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте за щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

2.2 Употреба

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Използвайте този уред в домашна среда.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената вратичка.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Винаги дръжте вратичката на уреда затворена, когато уредът работи.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.
- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, намокрени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Опасност от повреда в уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:

  – Не поставяйте огнеупорни кухненски съдове или други предмети директно на дъното на уреда.

  – Не поставяйте алуминиево фолио директно на дъното на уреда.

  – не поставяйте вода директно в горещия уред.

  – не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.

  – бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла не оказва влияние върху работата на уреда. Това не е дефект по смисъла на закона за гаранциите.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.

2.3 Грижи и почистване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди обслужване деактивирайте уреда и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се със сервиза.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на материала на повърхността.
- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

2.4 Вградена лампичка

- Крушката или халогенната лампа в този уред е предназначена само за употреба в домакински уреди. Не я използвайте за битово осветление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Опасност от токов удар.

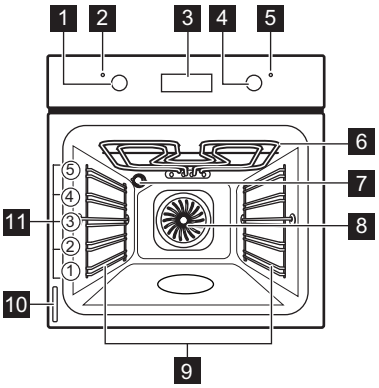
- Преди да подмените крушката, изключете уреда от електрозахранването.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.5 Изхвърляне

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Риск от нараняване или задушаване.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Отрежете захранващия кабел и го изхвърлете.
- Отстранете ключалката на вратичката, за да не могат деца и домашни любимци да се заключат в уреда.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1 Бутон за функциите на фурната
2 Индикатор за мощност
3 Електронен програматор
4 Бутон за температурата
5 Индикатор за температура
6 Грил
7 Лампа във фурната
8 Вентилатор
9 Демонтируема скара
10 Табелка с данни
11 Позиции на скарата

3.1 Принадлежности към фурната

- **Скара**

  За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Тава за печене**

  За сладкиши и курабийки.
- **Грил- /тава за печене**

  За печене на тестени и месни храни или като съд за събиране на мазнина.

4. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вижте главатите за безопасност.

4.1 Първоначално почистване

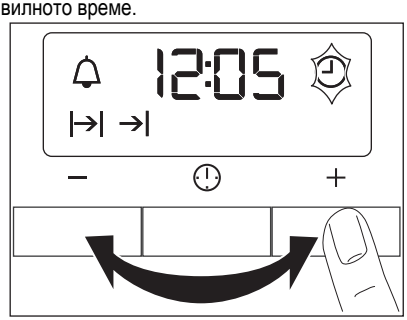
- Извадете всички принадлежности и подвижните скари (ако има такива).
- Почистете уреда преди първоначална употреба.

Вижте глава "Грижи и почистване".

4.2 Настройки на времето

Трябва да настроите времето преди да използвате фурната.

Когато свържете уреда с електрозахранването или след спиране на тока, индикаторът на функцията Часово време започва да премигва.
Натиснете бутон **+** или **-**, за да настроите правилното време.



След приблизително пет секунди премигването спира и екранът показва часа, който сте настроили.

За да смените часа, натиснете неколкократно , докато функцията Часово време започне да мига. В същото време не трябва да настройвате функцията Времетр. I→I или Край →I едновременно.

4.3 Предварително затопляне

Загрейте празния уред предварително, за да изгорите остатъчната мазнина.

1. Задайте функцията и максималната температура.
2. Оставете уреда да работи един час.
3. Задайте функцията и максималната температура.
4. Оставете уреда да работи десет минути.
5. Задайте функцията и максималната температура.
6. Оставете уреда да работи десет минути.

Принадлежностите могат да се нагреят повече от обичайното. Уредът може да изпусне миризма и дим. Това е нормално. Осигурете достатъчна вентилация.

5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вижте главатите за безопасност.

За да използвате уреда, натиснете бутона. Бутонът излиза.

5.1 Активиране и деактивиране на уреда

1. Завъртете ключа за функциите на фурната на някоя от функциите.

   Индикаторът на захранването свети, докато уредът работи.
2. Завъртете ключа за температурата на дадена температура.

   Индикаторът на температурата светва, докато температурата в уреда се покачва.
3. За да изключите уреда, завъртете ключа за функциите на фурната и този за температурата до изключено положение.

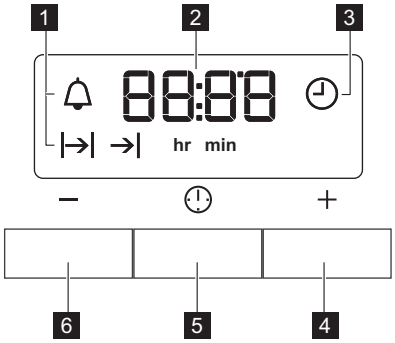
5.2 Функции на фурната

Функция на фурната		Приложение
	Изключено положение	Уредът е изключен.
	Осветление	За активиране на лампата във фурната без функция за готвене.
	Горно + долно нагряване	За печене на тестени и месни храни на едно ниво на фурната. Горният и долният нагревател работят едновременно.
	Топлина отгоре	За запичане на сготвени ястия. Работи само горният нагревател.
	Долно нагряване	За печене на кейкове или блатове от ронливо тесто. Работи само долният нагревател.
	Единичен грил	За печене на грил на плоски парчета храна в малки количества в средата на скарата. За препичане на филийки.

Функция на фурната		Приложение
	Двоен грил	За печене на грил на плоски парчета храна в големи количества. За препичане на филийки. Работи целият елемент на грила.
	Турбо грил	За приготвяе на големи парчета месо. Елементът на грила и вентилаторът на фурната работят на смени, като около храната циркулира горещ въздух.
	Топъл въздух / Размразяване	За печене на месни или тестени храни, които изискват еднаква температура на готвене, при използване на повече от едно ниво на фурната без взаимна обмяна на миризми. / За размразяване на замразени храни. Ключът за температурата трябва да бъде в изключено положение.
	Пица нагряване	За приготвяне на пица, киш или пай. Грилът и долният нагревател осигуряват пряка топлина, а вентилаторът циркулира горещия въздух за готвене на горната част на пица или плънка на пай.

6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

6.1 Електронен програматор



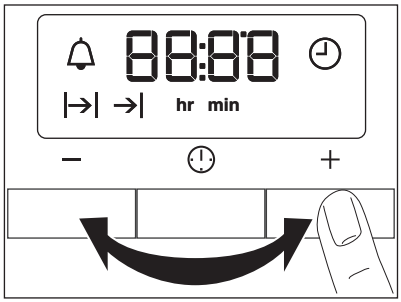
1 Индикатори на функциите
2 Екран за време
3 Индикатор на функциите
4 Бутон +
5 Бутон за избиране
6 Бутон -

Функции на часовника		Приложение
	Часово време	За настройка, промяна или проверка на часа.
	Таймер	За настройване на обратно броене. Тази функция няма въздействие върху работата на фурната.
	Времетр.	За да настроите колко време да работи уредът.
	Край	За да определите кога да се деактивира уредът.

Можете да използвате Времетр. I→I и Край →I едновременно, за да зададете времето, в което да се активира уредът, както и това, в което да се деактивира. Първо задайте Времетр. I→I и след това "Край" →I .

6.2 Настройка на функциите на часовника

1. За Времетр. I→I и Край →I задайте функция и температура на фурната. Това не е необходимо за Таймера .
2. Натиснете бутона за избор неколкократно, докато индикаторът на желаната функция на часовника започне да мига.



3. Натиснете **+** или **-**, за да зададете времето на желаната функция на часовника.

   Екранът показва индикатора на зададената функция на часовника. Когато зададеното време изтече, индикаторът светва и прозвучава звуков сигнал в продължение на две минути.

Уредът автоматично спира да работи с функциите Времетр. I→I и Край →I .

4. Натиснете някой от бутоните, за да спрете сигнала.
5. Завъртете ключа за функциите на фурната и този за температурата до изключено положение.

6.3 Отмяна на функциите на часовника

1. Натискайте бутона за избор постоянно, докато индикаторът на желаната функция започне да мига.
2. Натиснете и задръжте бутона **-**.

   Функцията на часовника изгасва след няколко секунди.

7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

7.1 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се активира автоматично, за да поддържа повърхностите на уреда хладни. Ако деактивирате уреда, охлаждащият вентилатор продължава да работи, докато температурата в уреда спадне.

7.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с уреда или повредата на някои компоненти може да доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

8. ПОЛЕЗНИ ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

- Фурната има пет нива на скарата. Позициите на скарата се броят от дъното на уреда.
- Уредът е снабден със специална система, която задвижва въздуха и постоянно рециклира парата. С тази система е възможно да се готви на пара и да се поддържат

ястията меки отвътре и хрупкави отвън. Тя намалява до минимум времето за готвене и консумацията на електроенергия.

- В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. Това е нормално. Винаги отстъпвайте от уреда, когато отваряте вратичката по време на готвене. За да намалите конденза, включете уреда да работи 10 минути преди готвене.
- Избърсвайте влагата след всяко използване на уреда.
- При готвене не поставяйте съдове директно на дъното на уреда и не покривайте компонентите с алуминиево фолио. Това може да промени резултатите от печенето и да повреди емайла на фурната.

8.1 Печене на кейкове

- Не отваряйте вратичката на фурната, преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.
- Ако използвате едновременно две тавички за печене, оставете едно празно ниво между тях.

8.2 Приготвяне на месо и риба

- Използвайте дълбоката тава за много мазна храна, за да предпазите фурната от петна, които могат да бъдат постоянни.
- Оставете месото за приблизително 15 минути преди нарязване, така че сокът да не изтича навън.
- За да избегнете твърде много дим във фурната по време на печене, налейте малко вода в дълбоката тава. След като водата се изпари, доливайте още, за да не кондензира димът.

8.3 Времена за готвене

Времената за приготвяне зависят от типа на храната, нейната консистенция и обем Първоначално, проследете резултатите, когато готвите Намерете най-добрите настройки (настройка на нагряване, време на готвене и др.) за вашите съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред

8.4 Таблица за печене на тестени продукти и месо

КЕЙКОВЕ

ВИД ЯСТИЕ	Конвенционално готвене		Горещ въздух		Време за готвене [мин]	Бележки
	Ниво на рафта	Темп. [°C]	Ниво на рафта	Темп. [°C]		
Рецепти с бита смес	2	170	3 (2 и 4)	160	45 - 60	Във форма за кекс
Маслено тесто	2	170	3 (2 и 4)	160	20 - 30	Във форма за кекс
Маслено-млечен чийзкейк	1	170	2	165	60 - 80	Във форма за кекс 26 см
Ябълков кейк (ябълков пай)	2	170	2 (ляво и дясно)	160	80 - 100	В две форми за кекс по 20 см, на скарата[1)]
Щрудел	3	175	2	150	60 - 80	В тава за сладкиши
Сладкиш с мармалад	2	170	2 (ляво и дясно)	165	30 - 40	Във форма за кекс 26 см
Пандишпан	2	170	2	160	50 - 60	Във форма за кекс 26 см

ВИД ЯСТИЕ	Конвенционално готвене		Горещ въздух		Време за готвене [мин]	Бележки
	Ниво на рафта	Темп. [°C]	Ниво на рафта	Темп. [°C]		
Коледен кейк/ Богат плодов кейк	2	160	2	150	90 - 120	Във форма за кекс 20 см[1)]
Сладкиш със сливи	1	175	2	160	50 - 60	Във форма за хляб[1)]
Малки кексове - едно ниво	3	170	3	140 - 150	20 - 30	В тава за сладкиши
Малки кексове - две нива	-	-	2 и 4	140 - 150	25 - 35	В тава за сладкиши
Малки кексове - три нива	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	30 - 45	В тава за сладкиши
Бисквити / сладкиши на пръчици - едно ниво	3	140	3	140 - 150	30 - 35	В тава за сладкиши
Бисквити / сладкиши на пръчици - две нива	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	В тава за сладкиши
Бисквити / сладкиши на пръчици - три нива	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	35 - 45	В тава за сладкиши
Целувки - едно ниво	3	120	3	120	80 - 100	В тава за сладкиши
Целувки - две нива	-	-	2 и 4	120	80 - 100	В тава за сладкиши[1)]
Кифли	3	190	3	190	12 - 20	В тава за сладкиши[1)]
Еклери - едно ниво	3	190	3	170	25 - 35	В тава за сладкиши
Еклери - две нива	-	-	2 и 4	170	35 - 45	В тава за сладкиши
Плоски сладкиши	2	180	2	170	45 - 70	Във форма за кекс 20 см
Богат плодов кейк	1	160	2	150	110 - 120	Във форма за кекс 24 см
Викториански сандвич	1	170	2	160	50 - 60	Във форма за кекс 20 см

1) Загрейте предварително за 10 минути.

ХЛЯБ И ПИЦА

ВИД ЯСТИЕ	Конвенционално готвене		Горещ въздух		Време за готвене [мин]	Бележки
	Ниво на рафта	Темп. [°C]	Ниво на рафта	Темп. [°C]		
Бял хляб	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 броя, по 500 гр всеки[1)]
Ръжен хляб	1	190	1	180	30 - 45	Във форма за хляб
Хлебчета	2	190	2 (2 и 4)	180	25 - 40	по 6 - 8 броя в тава за сладкиши[1)]
Пица	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	В тава за сладкиши или дълбока тава за печене[1)]
Курабийки	3	200	3	190	10 - 20	В тава за сладкиши[1)]

1) Загрейте предварително за 10 минути.

ФЛАНОВЕ

ВИД ЯСТИЕ	Конвенционално готвене		Горещ въздух		Време за готвене [мин]	Бележки
	Ниво на рафта	Темп. [°C]	Ниво на рафта	Темп. [°C]		
Макаронен флан	2	200	2	180	40 - 50	Във форма
Зеленчуков флан	2	200	2	175	45 - 60	Във форма
Кишове	1	180	1	180	50 - 60	Във форма[1)]
Лазаня	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Във форма[1)]
Канелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Във форма[1)]

1) Загрейте предварително за 10 минути.

МЕСО

ВИД ЯСТИЕ	Конвенционално готвене		Горещ въздух		Време за готвене [мин]	Бележки
	Ниво на рафта	Темп. [°C]	Ниво на рафта	Темп. [°C]		
Говеждо	2	200	2	190	50 - 70	На скарата

ВИД ЯСТИЕ	Конвенционално готвене		Горещ въздух		Време за готвене [мин]	Бележки
	Ниво на рафта	Темп. [°C]	Ниво на рафта	Темп. [°C]		
Свинско	2	180	2	180	90 - 120	На скарата
Телешко	2	190	2	175	90 - 120	На скарата
Английски ростбиф, полуизпечен	2	210	2	200	50 - 60	На скарата
Английски ростбиф, средно изпечен	2	210	2	200	60 - 70	На скарата
Английски ростбиф, добре изпечен	2	210	2	200	70 - 75	На скарата
Свинска плешка	2	180	2	170	120 - 150	С кожата
Свински джолан	2	180	2	160	100 - 120	2 броя
Агнешко	2	190	2	175	110 - 130	Бутче
Пиле	2	220	2	200	70 - 85	Цял
Пуйка	2	180	2	160	210 - 240	Цял
Патица	2	175	2	220	120 - 150	Цял
Гъска	2	175	1	160	150 - 200	Цял
Заек	2	190	2	175	60 - 80	Нарязан
Див заек	2	190	2	175	150 - 200	Нарязан
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Цял

РИБА

ВИД ЯСТИЕ	Конвенционално готвене		Горещ въздух		Време за готвене [мин]	Бележки
	Ниво на рафта	Темп. [°C]	Ниво на рафта	Темп. [°C]		
Пъстърва/ципура	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 риби
Тон/сьомга	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 филета

8.5 Единичен грил

Нагрейте предварително празната фурна за 10 минути преди готвенето.

	Количество		Единичен грил		Време за готвене [мин]	
ВИД ЯСТИЕ	Парче-та	[г]	Положе-ние на ска-рата	Темп. [°C]	1-ва стра-на	2-ра стра-на
Пържоли филе	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Пържоли говеждо	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Наденици	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Свински пържоли	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Пиле (нарязано на две)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Шишчета	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Пилешки гърди	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Хамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Рибно филе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Печени сандвичи	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Препечени фи-лийки	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

8.6 Турбо грил

Говеждо

ВИД ЯСТИЕ	Количество	Положение на скарата	Температура [°C]	Време [мин.]
Ростбиф или филе, полуизпечено	на см височина	1	190 - 200 1)	5 - 6
Ростбиф или филе, средно изпечено	на см височина	1	180 - 190 1)	6 - 8
Ростбиф или филе, добре изпечено	на см височина	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Предварително загрейте фурната.

Свинско

ВИД ЯСТИЕ	Количество	Положение на скарата	Температура [°C]	Време [мин.]
Плешка, врат, бут	1- 1,5 кг	1	160 - 180	90 - 120
Котлет, гърди	1- 1,5 кг	1	170 - 180	60 - 90
Парче месо	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Свински джолан (предварително сварен)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Телешко

ВИД ЯСТИЕ	Количество	Положение на скарата	Температура [°C]	Време [мин.]
Телешко печено	1 кг	1	160 - 180	90 - 120
Телешки джолан	1,5 - 2 кг	1	160 - 180	120 - 150

Агнешко

ВИД ЯСТИЕ	Количество	Положение на скарата	Температура [°C]	Време [мин.]
Агнешки бут, агнешко печено	1- 1,5 кг	1	150 - 170	100 - 120
Агнешко филе	1- 1,5 кг	1	160 - 180	40 - 60

Птиче месо

ВИД ЯСТИЕ	Количество	Положение на скарата	Температура [°C]	Време [мин.]
Порции птиче месо	200 - 250 г всяка	1	200 - 220	30 - 50
Пиле, половинка	400 - 500 г всяка част	1	190 - 210	35 - 50
Пиле, млада кокошка	1- 1,5 кг	1	190 - 210	50 - 70
Патица	1,5 - 2 кг	1	180 - 200	80 - 100
Гъска	3,5 - 5 кг	1	160 - 180	120 - 180
Пуйка	2,5 - 3,5 кг	1	160 - 180	120 - 150
Пуйка	4 - 6 кг	1	140 - 160	150 - 240

Риба (задушена)

ВИД ЯСТИЕ	Количество	Положение на скарата	Температура [°C]	Време [мин.]
Риба, цяла	1- 1,5 кг	1	210 - 220	40 - 60

8.7 Размразяване

ВИД ЯСТИЕ	[г]	Време за размразяване [мин]	Време за доразмразяване [мин]	Бележки
Пиле	1000	100 - 140	20 - 30	Поставете пилето върху обърната чинийка в голяма чиния. Обърнете по средата на готвене.
Месо	1000	100 - 140	20 - 30	Обърнете по средата на готвене.

ВИД ЯСТИЕ	[г]	Време за размразяване [мин]	Време за доразмразяване [мин]	Бележки
Месо	500	90 - 120	20 - 30	Обърнете по средата на готвене.
Пъстърва	150	25 - 35	10 - 15	-
Ягоди	300	30 - 40	10 - 20	-
Чисто масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сметана	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сметаната може да се разбие много добре и ако на места има още леко замразени места.
Гато	1400	60	60	-

8.8 Консервиране - Долно нагряване

Меки плодове

КОНСЕРВИРАНЕ	Температура [°C]	Готвене до началото на поява на мехурчета (мин)	Допълнително време за готвене при 100 °C (мин)
Ягоди, боровинки, малини, зряло цариградско грозде	160 – 170	35 – 45	–

Плодове с костилки

КОНСЕРВИРАНЕ	Температура [°C]	Готвене до началото на поява на мехурчета (мин)	Допълнително време за готвене при 100 °C (мин)
Круши, дюли, сини сливи	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Зеленчуци

КОНСЕРВИРАНЕ	Температура [°C]	Готвене до началото на поява на мехурчета (мин)	Допълнително време за готвене при 100 °C (мин)
Моркови [1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Краставици	160 – 170	50 – 60	–
Смесена туршия	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Алабаш, грах, аспержи	160 – 170	50 – 60	15 – 20

[1)] Ако деактивирате уреда, оставете консервираните продукти във фурната.

8.9 Сушене - Топъл въздух

Покрийте скарата на фурната с пергамент за печене.

ЗЕЛЕНЧУЦИ

ВИД ЯСТИЕ	Положение на скарата		Температура [°C]	Време [ч]
	1 ниво	2 нива		
Бобови растения	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Чушки	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Зеленчуци за супа	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Гъби	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Подправки/билки	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ПЛОДОВЕ

ВИД ЯСТИЕ	Положение на скарата		Температура [°C]	Време [ч]
	1 ниво	2 нива		
Сини сливи	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Кайсии	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Ябълкови резени	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Круши	3	1/4	60 - 70	6 - 9

9. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вижте главатите за безопасност.

- Почиствайте лицевата част на фурната с мека кърпа с гореща вода и препарат за почистване.
- За почистване на метални повърхности използвайте обикновен почистващ препарат.
- Почиствайте вътрешността на фурната след всяка употреба. След това ще можете да отстранявате мръсотията по-лесно и тя няма да загаря.
- Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.
- Почиствайте всички принадлежности на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат.
- Ако са налични незалепващи принадлежности, не ги почиствайте със силни препарати, остри предмети или в съдомиялни машини. Незалепващата повърхност може да бъде нарушена.

Уреди от неръждаема стомана или алуминий
За почистване на вратичката на фурната използвайте само мокра гъба. Подсушете с мека кърпа.
Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни продукти, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната. Почиствайте командното табло на фурната, като следвате същите предпазни мерки.

9.1 Почистване на уплътнението на вратичката

- Редовно проверявайте уплътнението на вратичката. Уплътнението на вратичката се намира около рамката на вътрешността на фурната. Не използвайте уреда, ако уплът-

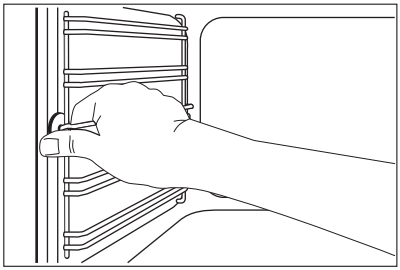
нението на вратичката е повредено. Свържете се със сервизния център.

- За почистване на уплътнението на вратичката вижте общата информация за почистване.

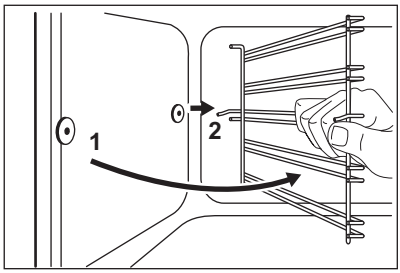
9.2 Носачи на рафтове

Можете да свалите опорите на скарата, за да почистите страничните стени.

Сваляне на опорните шини на рафтовете



1. Издърпайте предната част на шините на скарата от страничната стена.



2. Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и го извадете.

Поставяне на опората на скарата

Поставете опорите на скарата в обратна последователност.

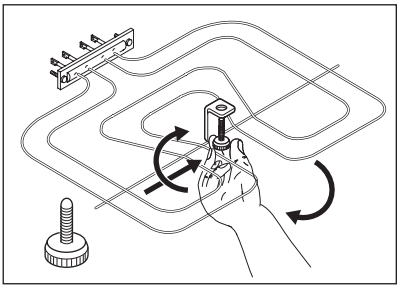
Заобленените краища на опорните шини на рафта трябва да сочат напред.

9.3 Таван на фурната

Можете да извадите грила, за да почистите по-лесно тавана на фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Деактивирайте уреда, преди да извадите грила. Уверете се, че уредът е студен. Съществува опасност от изгаряния.

1. Отстранете винта, който задържа грила. Първоначално използвайте отвертка.



2. Внимателно поставете грила обратно.
3. Почистете тавана на фурната с мека кърпа с топла вода и почистващ препарат и го оставете да изсъхне.
4. Поставете грила в обратна последователност.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Уверете се, че грилът е правилно монтиран и не пада надолу.

9.4 Лампа на фурната

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Внимавайте, когато сменяте лампата във фурната. Съществува опасност от електрически удар.

Преди да смените лампата във фурната:

- Деактивирайте фурната.
- Отстранете предпазителите от таблото или изключете прекъсвача на веригата.

Поставете кърпа на дъното на фурната, за да предотвратите повреда на лампата и стъкления капак. Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгарянето на остатъчната мазнина върху лампата.

1. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката на лампичката на фурната с подходяща крушка, устойчива на 300 °C температура.

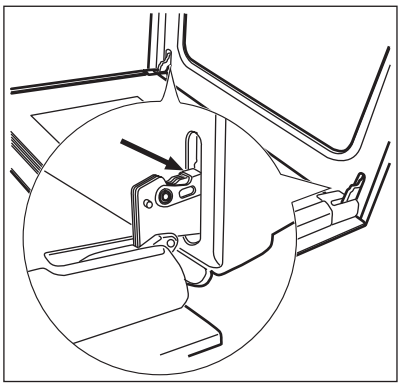
   Използвайте същия вид крушка.
4. Монтирайте стъкления капак.

9.5 Почистване на вратичката на фурната

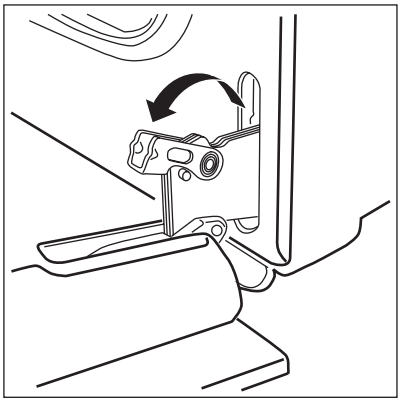
Вратичката на фурната има два стъклени панела. Можете да отстраните вратичката на фурната и вътрешния стъклен панел, за да го почистите.

Вратичката на фурната може да се затвори, ако опитате да извадите вътрешните стъклени панели преди да сте свалили вратичката на фурната.

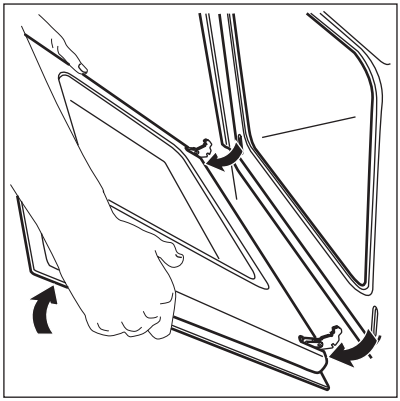
Сваляне на вратичката на фурната и стъкления панел



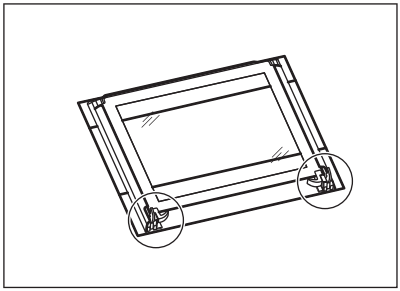
1. Отворете докрай вратичката и хванете двете й панти.



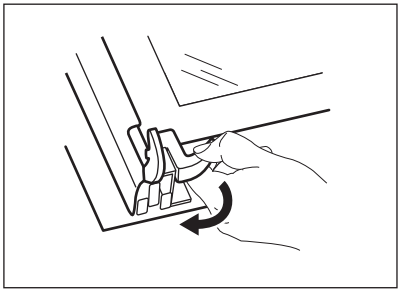
2. Повдигнете и завъртете лостчетата на двете панти.



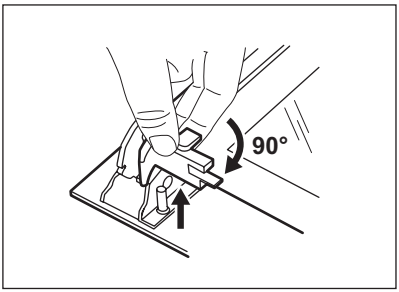
3. Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (наполовина). След това дръпнете напред и извадете вратичката от гнездото.



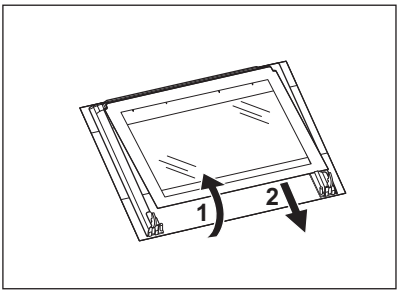
4. Поставете вратичката върху мека кърпа на стабилна повърхност.



5. Освободете системата за заключване, за да извадите вътрешния стъклен панел.

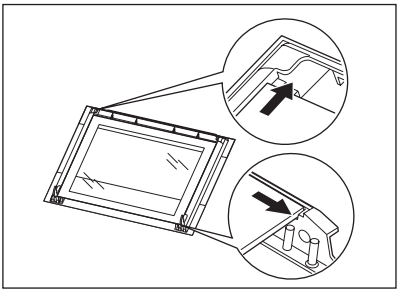


6. Завъртете двата фиксатора на 90° и ги извадете от гнездата им.



7. Внимателно повдигнете (стъпка 1) и свалете (стъпка 2) стъкления панел.
8. Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел.

Поставяне на вратичката на фурната и стъкления панел



След почистване, поставете на място стъкления панел и вратичката на фурната. Извършете стъпките, описани по-горе в обратна последователност.
Щампованата маркировка трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтажа, когато докосвате зоните с щампа по повърхността на рамката на стъкления панел, не усещате грапавини. Проверете дали вътрешният стъклен панел е легнал точно във фалцовете. Вижте илюстрацията.

10. КАК ДА ПОСТЪПИТЕ, АКО

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вижте главатите за безопасност.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрява.	Уредът е деактивиран.	Активирайте уреда.
Фурната не нагрява.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрява.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилно зададени.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрява.	В електрическото табло има изключил предпазител.	Проверете предпазителя. Ако предпазителят се изключи повече от един път, свържете се с квалифициран електротехник.
Лампичката във фурната не работи.	Лампата на фурната е дефектна.	Сменете крушката на лампата на фурната.
Екранът показва **12.00** .	Имало е прекъсване на електрозахранването.	Настройте часовника.
По храната и по вътрешните стени на фурната се отлагат пара и кондензация	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията да престояват във фурната повече от 15-20 минути след приключване на готвенето.

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, се обърнете към дилъра си или към сервизния център.
Данните, необходими за сервизния център, са на табелката с данни. Тази табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на уреда.

Препоръчваме да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)	.....
PNC (номер на продукт)	.....
Сериен номер (S.N.)	.....

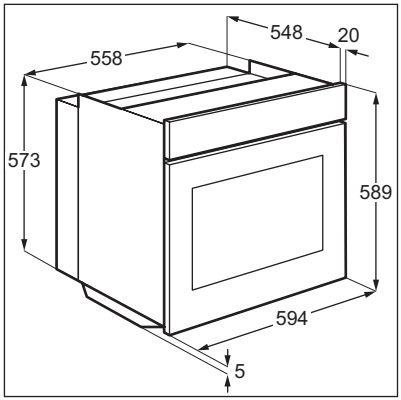
11. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

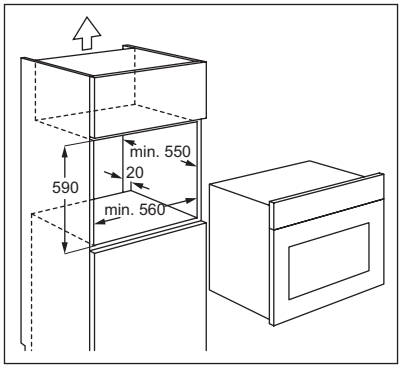
Напрежение	230 V
Честота	50 Hz

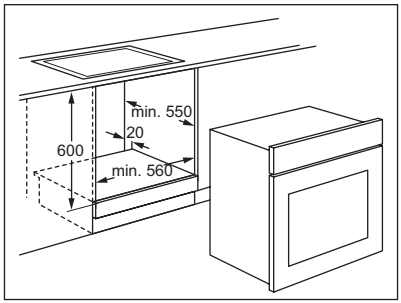
12. ИНСТАЛИРАНЕ

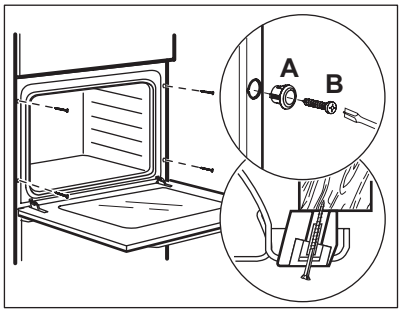
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вижте главатите за безопасност.

12.1 Вграждане









12.2 Електрическа инсталация

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Свързването към електрическата инсталация трябва да се извърши само от квалифицирано лице.

Производителят не поема отговорност, ако вие не спазите мерките за безопасност, посочени в глава "Информация за безопасност".

Този уред се доставя с щепсел и захранващ кабел.

12.3 Кабел

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
За напречното сечение на кабела вижте общата мощност (на табелката с информация на уреда) и в таблицата:

Обща консумирана мощност	Напречно сечение на кабела
максимум 1380 W	3 x 0,75 mm²
максимум 2300 W	3 x 1 mm²
максимум 3680 W	3 x 1,5 mm²

Заземителният проводник (зелен/жълт) трябва да е с 2 см по-дълъг от фазовия и неутралния проводник (син и кафяв).

13. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа .

Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им.

Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 26
2. SAFETY INSTRUCTIONS 27
3. PRODUCT DESCRIPTION 29
4. BEFORE FIRST USE 29
5. DAILY USE 30
6. CLOCK FUNCTIONS 31
7. ADDITIONAL FUNCTIONS 32
8. HELPFUL HINTS AND TIPS 32
9. CARE AND CLEANING 40
10. WHAT TO DO IF... 44
11. TECHNICAL DATA 45
12. INSTALLATION 45

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com

Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

⚠ **WARNING!**
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance cut the power supply.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

2. ⚠ SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.2 Use

⚠ **WARNING!**
Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:

  – do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.

  – do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.

  – do not put water directly into the hot appliance.

  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.

  – be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

2.3 Care and Cleaning

WARNING!
Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.4 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

WARNING!
Risk of electrical shock.

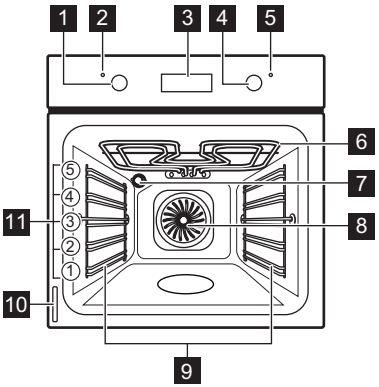
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.5 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION



1 Knob for the oven functions
2 Power indicator
3 Electronic programmer
4 Knob for the temperature
5 Temperature indicator
6 Grill
7 Oven lamp
8 Fan
9 Shelf support, removable
10 Rating plate
11 Shelf positions

3.1 Oven accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.

4. BEFORE FIRST USE

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

4.1 Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.

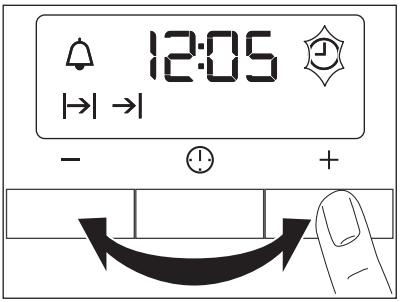
Refer to the chapter "Care and cleaning".

4.2 Setting the time

You must set the time before you operate the oven.

When you connect the appliance to the electrical supply or after a power cut, the indicator for the Time of Day function flashes.

Press the **+** or **-** button to set the correct time.



After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

To change the time, press ⏲ again and again until the indicator for the Time of Day function flashes. You must not set the Duration |→| or End →| function at the same time.

4.3 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for one hour.
3. Set the function and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for ten minutes.
5. Set the function and the maximum temperature.
6. Let the appliance operate for ten minutes.

Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

5. DAILY USE

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

To use the appliance, push the knob. The knob comes out.

5.1 Activating and deactivating the appliance

1. Turn the knob for the oven functions to an oven function.

   The power indicator comes on while the appliance operates.
2. Turn the knob for the temperature to a temperature.

   The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.
3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the Off position.

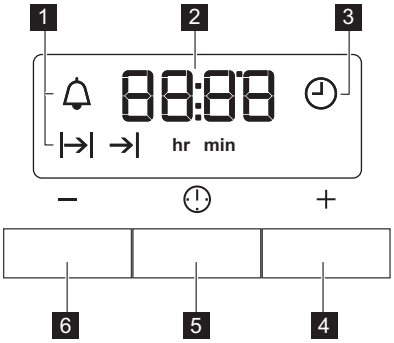
5.2 Oven functions

Oven function		Application
0	Off position	The appliance is off.
	Light	To activate the oven lamp without a cooking function.
	Conventional Cooking	To bake and roast on one oven level. The top and bottom heating elements operate at the same time.
	Top Heat	To finish cooked dishes. Only the top heating element operates.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottom. Only the bottom heating element operates.
	Grilling	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toast.

Oven function		Application
	Fast Grilling	To grill flat food items in large quantities. To make toast. The full grill element operates.
	Turbo Grilling	To cook large pieces of meat. The grill element and the oven fan operate one after the other and circulate hot air around the food.
	True Fan Cooking / Defrosting	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature on more than one oven level without flavour transference. / To thaw frozen food. The knob for the temperature must be in the off position
	Pizza Setting	To make pizza, quiche or pie. The grill and bottom element provide direct heat and the fan circulates the hot air to cook the pizza toppings or pie filling.

6. CLOCK FUNCTIONS

6.1 Electronic programmer



1 Function indicators
2 Time display
3 Function indicator
4 Button **+**
5 Selection button
6 Button **-**

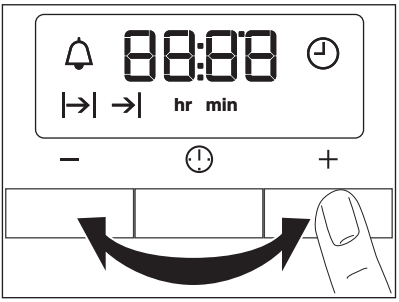
Clock function		Application
	Time of day	To set, change or check the time of day.
	Minute Minder	To set a countdown time. This function has no effect on the operation of the oven.
|→|	Duration	To set how long the appliance must operate.
→|	End	To set when the appliance must be deactivated.

You can use Duration |→| and End →| at the same time to set the time when the appliance must be activated and then deactivated. First set Duration |→| , then End →| .

6.2 Setting the clock functions

1. For Duration |→| and End →| , set an oven function and temperature. This is not necessary for the Minute Minder .

2. Press the Selection button again and again until the indicator for the necessary clock function flashes.



3. Press **+** or **-** to set the time for the necessary clock function.

   The display shows the indicator for the clock function you set. When the set time ends, the indicator flashes and an acoustic signal sounds for two minutes.

   With the Duration |→| and End →| functions, the appliance deactivates automatically.

4. Press a button to stop the signal.
5. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

6.3 Cancelling the clock functions

1. Press the Selection button again and again until the necessary function indicator flashes.
2. Press and hold the button **-**.

   The clock function goes out after some seconds.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

7.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

8. HELPFUL HINTS AND TIPS

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you

cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

8.1 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

8.2 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

8.3 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume. Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

8.4 Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	3 (2 and 4)	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	2	170	3 (2 and 4)	160	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	1	170	2	165	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)	2	170	2 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf[1)]
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	2	170	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	2	160	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	160	2	150	90 - 120	In a 20 cm cake mould[1)]
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In a bread tin[1)]

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Small cakes - one level	3	170	3	140 - 150	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	3	140	3	140 - 150	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	3	120	3	120	80 - 100	In a baking tray
Meringues- two levels	-	-	2 and 4	120	80 - 100	In a baking tray[1)]
Buns	3	190	3	190	12 - 20	In a baking tray[1)]
Eclairs - one level	3	190	3	170	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	2 and 4	170	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	1	160	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	2	160	50 - 60	In a 20 cm cake mould

1) Preheat for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece[1)]
Rye bread	1	190	1	180	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls	2	190	2 (2 and 4)	180	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray[1)]
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In a baking tray or a deep pan[1)]
Scones	3	200	3	190	10 - 20	In a baking tray[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Pasta flan	2	200	2	180	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	2	200	2	175	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In a mould[1)]
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	2	180	90 - 120	On a wire shelf

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	210	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	2	200	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	210	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	220	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	175	2	220	120 - 150	Whole
Goose	2	175	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole

FISH

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fillets

8.5 Grilling

Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
TYPE OF DISH	**Pieces**	**[g]**	**Shelf position**	**Temp [°C]**	**1st side**	**2nd side**
Fillet steaks	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fish fillet	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

8.6 Turbo Grilling

Beef

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast beef or fillet, rare	per cm of thickness	1	190 - 200 **1)**	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	per cm of thickness	1	180 - 190 **1)**	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	per cm of thickness	1	170 - 180 **1)**	8 - 10

1) Preheat the oven.

Pork

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib	1 - 1.5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Meat loaf	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle (precooked)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Veal

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast veal	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal	1.5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lamb

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Poultry

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Poultry portions	200 - 250 g each	1	200 - 220	30 - 50
Chicken , half	400 - 500 g each	1	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1 - 1.5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Fish (steamed)

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Whole fish	1 - 1.5 kg	1	210 - 220	40 - 60

8.7 Defrosting

TYPE OF DISH	[g]	Defrosting time [min]	Further defrosting time [min]	Notes
Chicken	1000	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.

TYPE OF DISH	[g]	Defrosting time [min]	Further defrosting time [min]	Notes
Meat	1000	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	500	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	150	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau	1400	60	60	-

8.8 Preserving - Bottom Heat

Soft fruit

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Strawberries, blueberries, raspberries, ripe gooseberries	160 – 170	35 – 45	–

Stone fruit

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Pears, quinces, plums	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Vegetables

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Carrots[1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Cucumbers	160 – 170	50 – 60	–
Mixed pickles	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kohlrabi, peas, asparagus	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) After you deactivate the appliance, leave the preserve in the oven.

8.9 Drying - True Fan Cooking

Cover the oven shelves with baking parchment.

VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Beans	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Peppers	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUIT

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Plums	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apple slices	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	1/4	60 - 70	6 - 9

9. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.

Stainless steel or aluminium appliances:
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

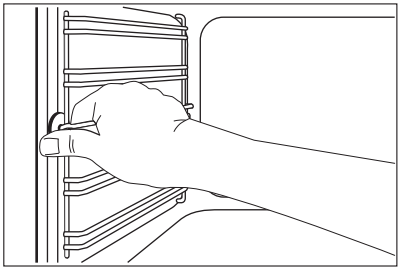
9.1 Cleaning the door gasket

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

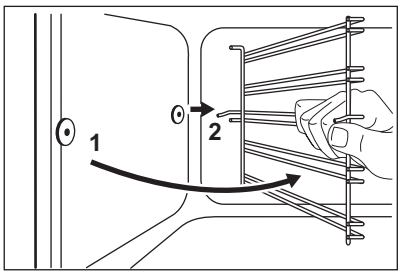
9.2 Shelf supports

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

Removing the shelf supports



1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.

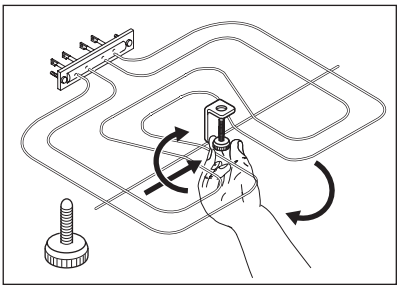
The rounded ends of the shelf supports must point to the front.

9.3 Oven ceiling

You can remove the grill to clean the oven ceiling more easily.

WARNING!
Deactivate the appliance before you remove the grill. Make sure that the appliance is cold. There is a risk of burns.

1. Remove the screw which holds the grill. For the first time, use a screwdriver.



2. Carefully pull the grill down.

3. Clean the oven ceiling with a soft cloth with warm water and a cleaning agent, and let it dry.

4. Install the grill in the opposite sequence.

WARNING!
Make sure that the grill is correctly installed and that it does not fall down.

9.4 Oven lamp

WARNING!
Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.

Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover. Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.

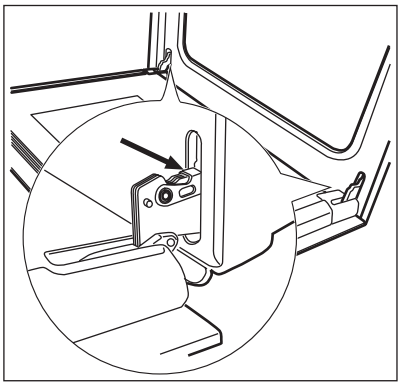
   Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

9.5 Cleaning the oven door

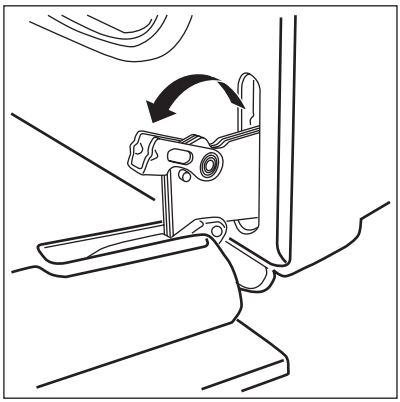
The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it.

The oven door can close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.

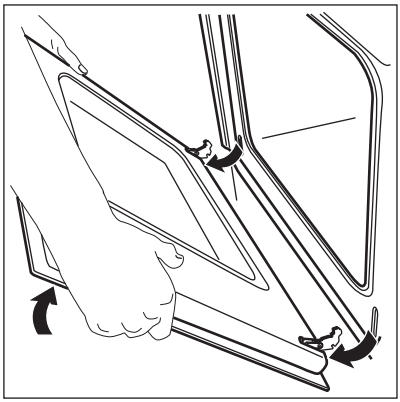
Removing the oven door and the glass panel



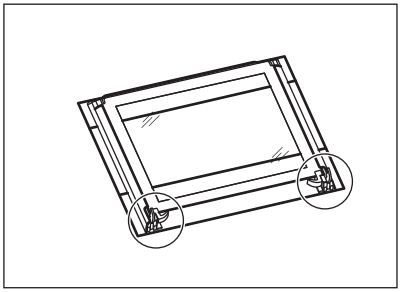
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



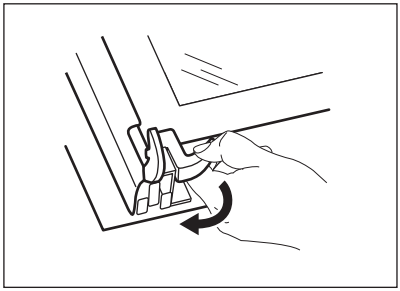
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



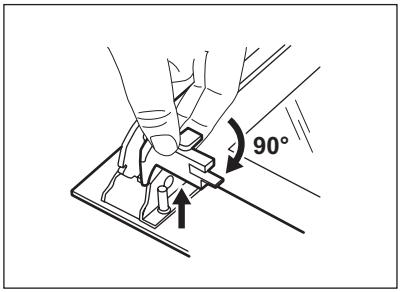
3. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



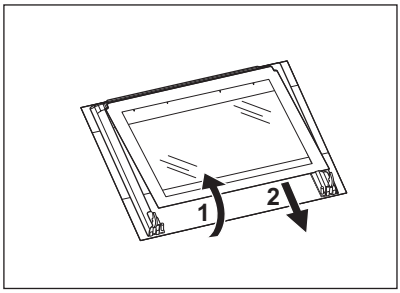
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



5. Release the locking system to remove the internal glass panel.

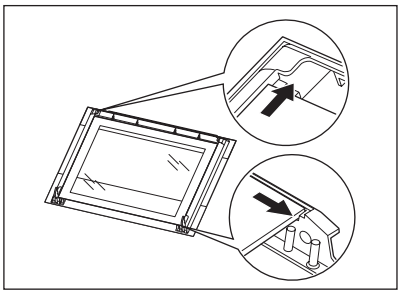


6. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



7. Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panel.
8. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

Installing the door and the glass panel



When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.
The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.
Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly. Refer to the illustration.

10. WHAT TO DO IF…

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician.
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Replace the oven lamp.
The display shows **12.00**.	There was a power cut.	Set the clock.

Problem	Possible cause	Remedy
Steam and condensation settle on the food and in the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not keep the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking ends.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.	The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

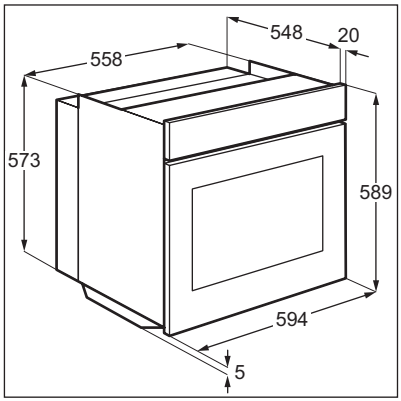
11. TECHNICAL DATA

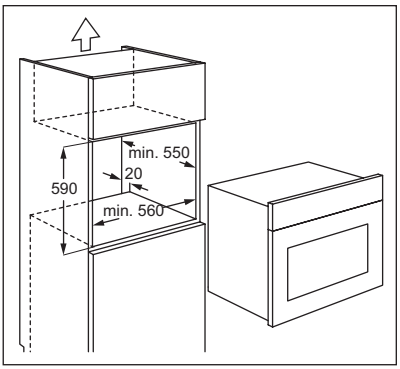
Voltage	230 V
Frequency	50 Hz

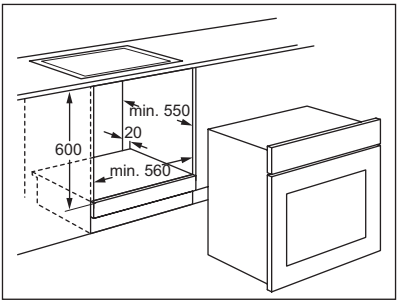
12. INSTALLATION

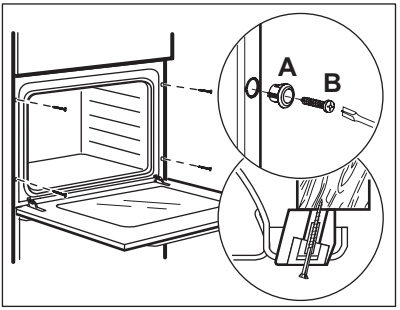
WARNING!
Refer to the Safety chapters.

12.1 Building In









12.2 Electrical installation

WARNING!
Only a qualified person must do the electrical installation.

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

12.3 Cable

Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm^2
maximum 2300 W	3 x 1 mm^2
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm^2

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

13. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

www.electrolux.com/shop

397237401-C-482012

CE